

# 写真で見る7月の給食

北野中

※牛乳は全ての日に付きます

月	火	水	木	金
 <p><b>7月 献立</b></p> <p>さっぽろ学校給食フードサイクル </p> <p>市内の学校では、給食調理時の野菜くずや給食の残りを回収し、リサイクルセンターで堆肥(たいひ)にしたものを農家の野菜作りに活用しています。その農家が栽培した作物を給食で使います。</p>			<p><b>7/1</b></p> <p>ごはん けんちん汁 ほっけの味噌焼き 切り干し大根の煮付け</p> 	<p><b>2</b></p> <p>わかめごはん さつま汁 さんまのかば焼き カップハスカップゼリー</p> 
<p><b>5</b></p> <p>スタミナ丼 味噌汁 ひじき春巻き</p> 	<p><b>6</b></p> <p>パスタミートソース あさりのカリッとサラダ カップ牛乳プリン</p> 	<p><b>7</b> </p> <p>チキンウィンナーライス 白身魚のチーズ焼き フルーツカクテル</p> 	<p><b>8</b></p> <p>ごはん ジンギスカン さつまいも天ぷら おかかふりかけ</p> 	<p><b>9</b></p> <p>横割バンズパン コーンクリームスープ えびバーグ・スライスズ 切り干し大根のサラダ</p> 
<p><b>12</b></p> <p>カオ・ラートナー・ガイ 小松菜スープ くだもの</p> 	<p><b>13</b></p> <p>冷したぬきうどん (えび・あさり使用) ごまだんご くだもの</p> 	<p><b>14</b></p> <p>ゆ入り焼豚チャーハン 白花豆コロッケ フルーツサワー</p> 	<p><b>15</b> </p> <p>ごはん マーボー豆腐 揚げえびシュウマイ ねぎだれナムル</p> 	<p><b>16</b></p> <p>背割りコッペ チキングラタン セルフドック(フランク) もやしのごまサラダ</p> 
<p><b>19</b></p> <p>ソースかつ丼 味噌汁 磯和え</p> 	<p><b>20</b></p> <p>冷やしラーメン 大学芋 くだもの</p> 	<p><b>21</b> </p> <p>終業式 とりめし ちくわチーズつめ揚げ おひたし アイスクリーム</p> 	<p>清田産ほうれん草の「ポーラスター」が登場 </p> <p>登場日にはキャラクターのマークがついています。</p>	
<p>7月の献立紹介・・ </p> <p>カオ・ラートナー・ガイ</p> <p>あまり聞き慣れない料理名ですがタイ料理です。タイ語で「カオ」はごはん、「ラートナー」はあんかけ、「ガイ」は鶏肉となり、つまりは「鶏肉のあんかけごはん」です。</p> <p>調味料に、タイ料理には欠かせないナンプ</p>				